


# Entrées

<b>CALAMARS FRITS (SG)</b>	12€ / 18€
POIVRE DE SUMAC – FLEUR DE SEL – CONFITURE DE PIMENT DOUX – MAYONNAISE À L'ANETH & AU SAFRAN <i>SUMAC SPICE – FLEUR DE SEL – SWEET CHILLI JAM – SAFRON &amp; DILL MAYONNAISE</i>	
<b>« OEUF À L'ECOSSAISE » VÉGÉTARIEN (V)</b>	10€
ŒUF DUR AU CŒUR D'UNE BOULE DE GARNITURE DE POIS CHICHE, PANÉE & FRITE – CHUTNEY DE TOMATES AUX ÉPICES <i>FALLAFEL SCOTCH EGG – SPICED TOMATO CHUTNEY</i>	
<b>BURRATA (V)</b>	12€
ROQUETTE – FOCACCIA – HUILE INFUSÉE AUX HERBES <i>ROCKET – FOCACCIA – HERB INFUSED OLIVE OIL</i>	
<b>CARPACCIO DE BOEUF ANGUS (SG) </b>	12€
COPEAUX DE PERSILLÉ D'ALBERTVILLE – NOIX CERNEAU – ROQUETTE – POIRE DE SAVOIE – HUILE D'OLIVE <i>ALBERTVILLE BLUE CHEESE SHAVINGS – WALNUTS – ROCKET – SAVOIE PEAR – OLIVE OIL</i>	
<b>GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER (SG) </b>	12€
FINES TRANCHES DE POISSON MARINÉ – ESPUMA DE WASABI – CONCOMBRE MARINÉ À L'ANETH <i>CURED ARCTIC CHAR – WASABI ESPUMA – DILL PICKLED CUCUMBER</i>	

# Salades

<b>SALADE CÉSAR</b>	19€
SALADE ROMAINE – SUPRÊME DE POULET RÔTI – ANCHOIS – CROÛTONS – ŒUFS DURS – COPEAUX DE PARMESAN <i>ROMAINE LETTUCE – ROAST CHICKEN SUPREME – ANCHOVIES – CROUTONS – HARD BOILED EGG – PARMESAN SHAVINGS</i>	
<b>SALADE NORDIQUE (SG) </b>	19€
FINES TRANCHES D'OMBLE CHEVALIER MARINÉ – ESPUMA DE WASABI – CONCOMBRE MARINÉ À L'ANETH – ŒUFS DURS – RADIS – ROQUETTE & MACHE – VINAIGRETE AU CITRON <i>CURED ARCTIC CHAR – WASABI ESPUMA – DILL PICKLED CUCUMBER – HARD BOILED EGG – RADISHES – ROCKET &amp; LAMBS LETTUCE – CITRUS DRESSING</i>	

# Plats Principaux

## PLAT DU JOUR

PRIX VARIABLE

DEMANDER À VOTRE SERVEUR OU SERVEUSE -

ASK YOUR WAITER OR WAITRESS

### CÔTE DE PORC (200G)

22€

VIANDE DE RHÔNE-ALPES – CROQUETTE DE BOUDIN NOIR - COUENNE CROUSTILLANTE –  
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES FRAICHES – JUS AU CIDRE DE SAVOIE  
LOCALLY REARED PORK – BLACK PUDDING BONBON – CRACKLING – HERB CRUSHED NEW  
POTATOES – WILTED GREENS – SAVOIE CIDER JUS

### ÉGLEFIN SUR RISOTTO VERDE

22€

FILET D'ÉGLEFIN – RISOTTO VERDE AU PETIT ÉPEAUTRE – BEURRE NOISETTE AUX CÂPRES & CITRON  
FILLET OF HADDOCK – SPELT RISOTTO VERDE – CAPER & CITRON BEURRE NOISETTE

### COQUELET RÔTI (SG)

22€

COQUELET À LA BROCHE – SALADE (TIÈDE) DE POMMES DE TERRE AUX HERBES - MAYONNAISE À  
L'ANETH & AU SAFRAN

ROTISSERIE ROASTED POUSSIN – WARM POTATO & HERB SALAD – SAFRON & DILL MAYONNAISE

### AUBERGINE À LA LIBANAISE (V)

19€

AUBERGINE ROTIE AU FOUR – SAUCE AU YAOURT ET À L'AIL – SAUCE HARRISSA – SALADE DE  
BOULGOUR À LA GRENADE – PAIN PLAT

WHOLE ROASTED AUBERGINE – GARLIC YOGHURT – HARISSA SAUCE – BULGAR & POMEGRANATE  
SALAD – FLAT BREAD

# Les Burgers

### MUSHROOM BURGER (V)

18€

CHAMPIGNON PORTABELLO GRILLÉ – FROMAGE HALLOUMI – AUBERGINE PANÉE – SAUCE AU  
YAOURT ET À L'AIL – SAUCE HARISSA – FRITES AU SEL DE ROMARIN

GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM – HALLOUMI – BREADED AUBERGINE – GARLIC YOGHURT –  
SAUCE HARISSA - ROSEMARY SALTED FRIES

### LODGE BURGER

18€

STEAK FAÇON BOUCHÈRE (100% ORIGINE RHONE-ALPES) – DÉLICE DE LA TARENTEISE (FROMAGE) –  
BACON CROUSTILLANT – PICKLE AMÉRICAIN – CONFITURE D'OIGNONS ROUGES – MAYONNAISE À LA  
TRUFFE – FRITES AU SEL DE ROMARIN

BUTCHERS BURGER (ORIGIN RHONE ALPS) – DELICE DE TARENTEISE CHEESE – CRISPY BACON –  
PICKLE – CARAMELISED RED ONION – TRUFFLE MAYONNASIE – ROSEMARY SALTED FRIES

### KATSU BURGER

18€

POULET PANÉ AU PANKO – KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) – SALADE DE CHOU AUX SAVEURS  
ASIATIQUES - FRITES DE PATATES DOUCE

PANKO BREADED CHICKEN BURGER – KATSU MAYONNAISE – CRUNCHY JAPANESE SLAW – SWEET  
POTATO FRIES

# Menu enfant

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD 12€

SODA / JUS DE FRUIT / SIROP

NUGGETS / BURGER / CHEESEBURGER / POISSON PANÉ (*BREADED FISH*) / PÂTE À LA SAUCE TOMATE (PASTA & TOMATO SAUCE)

SUNDAE VANILLE À LA SAUCE CHOCOLAT OU FRAMBOISE OU UN « ROCKET »

## Nibbles

SALADE VERTE (V, SG) 6€

CHICKEN WINGS (PIQUANT « FRANK'S HOT SAUCE » / BBQ CORÉEN) 9€

AILES DE POULET AVEC UNE SAUCE AU CHOIX

FRITES (V) 5€

TRUFFLE FRIES 8€

FRITES - HUILE À LA TRUFFE - PARMESAN

TRUFFLE OIL - PARMESAN

KATSU FRIES(V) 8€

FRITES - KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) - SAUCE SIRACHA - CIBOULE

KATSU MAYONNAISE - SAUCE SIRACHA- SPRING ONION

## Petite Douceur

TARTE AU LIMONCELLO 9€

TARTE AU CITRON & LIMONCELLO - MINI MERINGUES - ORANGE CONFIT - SORBET À LA FRAMBOISE - ORANGCELLO SHOOTER

LEMON & LIMONCELLO TART - MINI MERINGUES - CANDIED ORANGE - RASPBERRY SORBET - ORANGELLO SHOT

ESPRESSO PANNA COTTA 9€

PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC & VANILLE - SIROP DE CAFÉ & DE KAHLUA - PRALINÉ AUX NOIX CARAMELISÉES

WHITE CHOCOLATE & VANILLA PANNA COTTA - COFFEE & KAHLUA SYRUP - PRALINE SHARDS

BROWNIE SUNDAE 9€

GLACE VANILLE & CHOCOLAT - MORCEAUX DE BROWNIE - COULIS DE CHOCOLAT - CHANTILLY - NOIX

CHOCOLATE & VANILLA ICE CREAM - BROWNIE CHUNKS - CHOCOLATE SAUCE - CHANTILLY CREAM - NUTS

CAFÉ GOURMAND 14€